

DEVENEZ SOUS CHEF DE CUISINE POUR LA DISTINCTION

La Distinction est maître d'œuvre dans les réceptions.

La Distinction a grandi grâce à la vision et aux efforts d'une équipe dynamique, mobilisée, favorisant une excellente communication et des relations harmonieuses. **NOUS SOMMES EN PLEINE EXPANSION!** Nous venons de conclure une entente de partenariat avec l'entreprise L'Akabane qui nous permettra d'offrir nos services en exclusivité dans leurs locaux. Ces deux sites plus nos autres salles partenaires sont des endroits merveilleux et uniques, dans la région de Lanaudière, pour célébrer mariages, anniversaires, événements corporatifs, etc. Nous cumulons plus de 30 ans d'expérience dans le domaine événementiel, service de traiteur et organisation d'événements.

Nous recherchons quelqu'un qui a un esprit d'équipe et qui aime faire vivre à nos clients une expérience innovante, unique et mémorable.

Vos avantages :

- Poste permanent à temps plein (40 heures)
- D'une rémunération compétitive
- De bonus à la performance
- D'un REER avec participation de l'employeur
- Du Programme Distinction en forme pour une bonne condition de santé et physique
- D'un programme d'accueil et d'intégration
- De formation pour développement de compétence et de carrière
- Et finalement d'un rôle stimulant dans une entreprise en pleine expansion

Votre mandat

- Assister le chef de cuisine dans ses fonctions de direction et de coordination des opérations de la cuisine en lien avec la vision d'excellence de La Distinction.

Vos responsabilités

- Gestion du personnel de cuisine
- Contrôle de la qualité
- Contrôle des coûts de production
- Gestion des stocks de nourriture
- Recherche & développement de nouveaux menus gastronomiques
- Respect des normes d'hygiène & salubrité

DEVENEZ SOUS CHEF DE CUISINE POUR LA DISTINCTION

Notre équipe sera choyée de vous avoir si vous vous reconnaissez dans ce **PROFIL DE COMPÉTENCES:**

- DEP en cuisine ou expérience pertinente
- Expérience de 3 ans en cuisine

Vos compétences personnelles

- Leadership mobilisateur
- Sens de l'organisation
- Esprit créatif et innovant
- Minutie, précision et souci du détail
- Gestion des priorités, du stress et des objectifs d'affaires

Votre flexibilité

- Disponible à travailler en semaine et fin de semaine selon événements en cours
- Possibilité de travailler à des endroits différents, selon les contrats

Vous vous voyez dans ce poste ?

Venez mettre à profit vos compétences chez nous avec :

- Notre ambiance de travail est chaleureuse
- Une équipe respectueuse
- Votre vision et vos suggestions pour contribuer à l'amélioration continue des méthodes de travail
- La fierté d'un travail qui contribue à l'expérience employée et client

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à: rh@distinction.qc.ca

Nous remercions à l'avance toutes les personnes qui auront posé leur candidature. Cependant, seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées. Sachez que nous pratiquons l'équité en matière d'emploi.

L'usage du masculin est utilisé dans le seul but d'en alléger le texte.